

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

117. Kalbscotelett

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

gekocht und kalt werden lassen. Unterdessen dämpft man verwiegte Petersilie und Zwiebeln in frischer Butter, wendet die kalt gewordenen Kalbsmilchling darin um; wenn das Fett dann gesteht, so werden sie in Eiern und geriebenem Brod umgekehrt und gebacken.

114. Gebacknes Kalbshirn. — Man siedet das Hirn in Fleischbrühe, läßt es recht kalt werden, und macht es in beliebige Stücke, welche man in einer kalten Buttersauce, die aber dick seyn muß, umwendet, dann in Eiern und Brod umgekehrt werden sie wie die Kalbsmilchling gebacken.

115. Hirnküchlein. — Es wird ein Teig gemacht von 8 Loth Mehl, 4 Loth Butter, ein wenig Salz, die Butter und das Mehl gut mit einander verrieben, dann mit Wasser angemacht, daß man ihn Messerrücken dick auswellen kann; es werden nun in der Größe eines Trinkglases Blättchen daraus geschnitten, 3 Eiweiß werden recht steif zu Schnee geschlagen; auf jedes Blättchen wird ein Löffel voll Schnee gethan, in die Mitte eine Nuß groß abgesottenes Kalbshirn, ein wenig in den Schnee gedrückt, damit es sich besser hält, dann in Butter recht schön gelb gebacken, und gleich aufgetragen.

116. Hirnschnitten. — Man nimmt ungefähr 3 Loth Butter, rührt sie ab, thut dann ein gehäutetes, gesottenes, und wieder erkaltetes Kalbshirn dazu, rührt es mit einander eine gute Zeit, damit sich Beides gut vermischt, thut Salz, Muskatnuß, verwiegte Petersilie, und etwas Brosamen darunter, rührt alles mit einem Eiweiß noch recht gut untereinander, streicht es auf Brodschnitten, und backt sie in Butter.

117. Kalbscotelett. — Die Rippen werden einzeln zerschnitten, das Fleisch am Beinchen herunter gezogen, alles Hautige und Zähne davon gethan, und in eine gute Form gebracht. Sie werden nun behutsam mit einem Messerrücken etwas geklopft, mit feinem Salz bestreut, und so eine Zeit liegen gelassen; ehe man sie braucht, werden sie in gut verrührten Eiern

umgewendet, dann in geriebenem Brod, und etwas rösch gebacken, damit sie nicht trocken werden.

118. Kalbscotelett in Papier. — Petersilie, Schalotten und etwas Speck werden fein verwiegt, $\frac{1}{4}$ Bogen Papier zu jedem Cotelett wird mit Butter bestrichen soviel die Cotelett Platz nimmt, von dem Verwiegten darauf gethan, dann das Cotelett, welches wie die vorhergehenden zugerichtet seyn muß, und mit etwas Salz bestreut, oben streicht man es mit Butter, thut von dem Gemüß darauf, ein bißchen geriebenes Brod; nun wird die andre Hälfte des Papiers über das Cotelett gezogen, das zuviel Vorstehende abgeschnitten, dann an allen Enden das Papier eingeknüpft, daß es die Gestalt des Coteletts bildet; sie werden nun etwas rösch auf dem Rost gebraten, und müssen recht saftig seyn. Sie werden sammt dem Papier auf den Tisch gegeben.

119. Hammelscotelett. — Die Hammelsrippen werden ebenfalls schön zugerichtet, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, wenn sie eine Zeitlang so gelegen, so wendet man sie in gutem Baumöl um, und dann in fein verwiegter Petersilie und Schalotten, bratet sie auch auf dem Rost, aber nur nicht zu trocken.

120. Hammelsbrust. — Eine Hammelsbrust wird entweder allein oder auch mit dem Rindfleisch weich gesotten, dann die Beinchen heraus gemacht, und kalt werden lassen, nachdem wird sie mit etwas Butter bestrichen, ein wenig Salz und Pfeffer darauf gethan, nebst ziemlich geriebenem Brod, stellt sie in einen Ofen oder auf einen Rost und macht sie schön gelb.

121. Hasencotelett. — Aus den Schlegeln des Hasen werden schöne runde Stückchen in der Größe eines Trinkglases geschnitten, in ein flaches mit Butter bestrichenes Geschirr neben einander gelegt, etwas Schüt darüber; dann verwiegt man Petersilie, Kappern und Schalotten recht fein, bedeckt jedes Cotelett ziemlich damit, thut noch in ganz kleine Würfeln geschnittenen Speck darauf, oben darüber ein mit Butter bestrichenes